ショップ。ジャパン®

世界の「!」をお届けします

修理については【修理受付センター ☎0120-936-002】までお電話ください。

≪お問い合わせ≫
「マジックブレット デラックス」についてのご質問は右記の「カスタマーサービスセンター」までお問い合わせください。
おかけ間違いのないよう番号をご確認ください。

ショップジャパン カスタマーサービスセンター
☎0120-096-013
[FAX] 0120-700-037 [E-mail] info@shopjapan.jp

受付時間
午前9時～午後9時
（年末年始を除く）
24時間･365日受付

世界の「!」をお届けします ショップ。ジャパン®
輸入/販売元
株式会社 オークローンマーケティング
〒461-0005 愛知県名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F
shopjapan.jp

正規輸入販売元 ショップジャパンはマジックブレット デラックスの正規輸入販売元です。

社団法人日本通信販売協会会員

ショップジャパンモバイルサイトへアクセス

MGT220419T1-02
IN000309-01



平成22年10月発行(2)

このたびは、「マジックブレット デラックス」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
・本製品はこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。 ・ご使用の前に必ず「安全にお使いいただくために」をお読みください。
・取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。

マジックブレット デラックス

# 取扱説明書&レシピ

**1台7役！**
**ワンプッシュ**
**たったの10秒で**
**カンタンお料理**

# 安全にお使いいただくために

マジックブレット デラックスをご使用になる前に、必ずこの取扱説明書をお読みになり、
注意事項にしたがって安全に正しくご使用ください。
ケガや事故の原因になりますので、この取扱説明書に記載のない目的・方法では絶対にご使用にならないでください。

■表示内容を守らず誤ったご使用をされたときに生じる危害や損害の程度を、下のような表示で区分して説明しています。

| | |
|---|---|
| ⚠警告 | 「死亡または重症などを負う可能性が想定される」内容 |
| ⚠注意 | 「人が損害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される」内容 |

は、してはいけない「禁止」の内容です。
は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

## ⚠ 警告

### ケガを防ぐために

| | | | |
|---|---|---|---|
| 禁止 | ●正しく組み立てた状態でご使用ください。ブレードや回転部を露出したままで作動しないでください。ブレードを露出したままで、電源プラグを差し込んだ場合、スイッチに触れるとブレードが回転し、ケガ・故障の原因になります。<br>●この製品は鋭利な刃物を含んでおります。お子様など取り扱いに不慣れな方だけでのご使用、乳幼児の手の届く所やペットのそばでのご使用はおやめください。ケガ・感電の原因になります。<br>●ジューサーを使用する際、絶対に材料を手で押し込まないでください。必ず押し込み棒をご使用ください。ケガの原因になります。<br>●割れたり、ヒビが入ったりするなど容器が損傷した場合は、ご使用にならないでください。使用中に割れて、ケガ・故障の原因になります。 | 取扱注意 | ●ジューサーを使用する際、投入口に材料が詰まったときは、押し込み棒か別の材料を入れて押し下げてください。それでもまだ詰まっている場合は、電源プラグをコンセントから抜いてブレードの回転が完全に止まっていることを確認したあと、ジューサー部を分解して詰まっている材料を取り除いてください。<br>●絶対にお子様、ペットの手の届かない場所に保管してください。ケガの原因になります。 |
| | | 接触禁止 | ●手や髪、衣服、へら、その他一切の器具をブレードに近づけないでください。ケガや器具の損傷の恐れがあります。<br>●ジューサーが作動中、投入口の中に指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れたりしないでください。ケガの原因になります。 |

### 取り扱い

| | | | |
|---|---|---|---|
| 水ぬれ禁止<br>感電注意 | ●本体、電源プラグ、電源コードを水に浸けたり、水をかけたりしないでください。故障・感電の原因になります。 | 修理 | ●以下の場合は直ちにご使用を中止し、カスタマーサービスセンターに点検、修理をご依頼ください。<br>・製品に不調・異常が見られる<br>・製品を落とした<br>・製品に損傷が見られる<br>・本体が水に濡れた場合 |



### 取り扱い

| | | | |
|---|---|---|---|
| 禁止 | ●当社が販売している付属品・別売品以外はご使用にならないでください。ケガ・故障の原因になります。 | 取扱注意<br>禁止 | ●使用時間は 1 分以内（短時間使用でも合計1分以内）にしてください。連続作動モードでご使用になる場合でも、使用時間は 1 分以内にしてください。1 分を超えて使用すると、モーターやブレードの回転部が過熱し、故障の原因になります。（次の使用までに十分な冷却時間をとってください。）<br>また、水分の少ない食材は運転時間を 10 秒以内にし、中の様子を確認しながらご使用ください。<br>●洗浄の際は、60℃以上のお湯はご使用にならないでください。変形・破損の原因になります。 |
| 分解禁止 | ●分解の仕方に記載している部分以外は、絶対に分解・修理・改造はおやめください。発火や異常動作によるケガの原因になります。修理は、巻末のカスタマーサービスセンターにご相談ください。 | | |

### 電源・コード

| | | | |
|---|---|---|---|
| 禁止 | ●コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。傷つけたり、加工したり、熱器具や火気に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたり、電源コードがテーブルやカウンターなどの端から垂れ下がる状態にしないでください。ケガ・故障・火災の原因になります。<br>●本製品は、交流 100V 以外のコンセントにはご使用にならないでください。延長コードはご使用にならないでください。タコ足配線はしないでください。コンセントや配線器具の定格を超えると、発熱して火災の原因になります。<br>●作動状態で電源プラグをコンセントに抜き差ししないでください。ケガ・故障の原因になります。 | ぬれ手禁止<br>感電注意 | ●濡れた手で電源プラグをコンセントに抜き差ししないでください。感電の恐れがあります。 |
| | | 取扱注意 | ●電源プラグは根元まで確実に差し込んでください。差し込みが不完全な場合は、感電・発熱による火災の原因になります。また傷んだ電源プラグや緩んだコンセントはご使用にならないでください。<br>●電源プラグをコンセントから抜くときは、コードを持たずに必ず電源プラグを持って抜いてください。感電やショートによる発火の原因になります。 |
| ほこりを取る | ●電源プラグのほこりなどは、電源プラグをコンセントから抜き、定期的に乾いた布で拭き取ってください。湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。 | プラグを抜く | ●ご使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。ケガ・故障の原因になります。 |

## ⚠ 注意

| | | | |
|---|---|---|---|
| 接触禁止 | ●ブレードは鋭利なため、直接手を触れないでください。ケガの原因になります。 | プラグを抜く | ●部品の取り付け・取り外し・お手入れは、スイッチを切り電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。ケガ・故障の原因になります。 |
| 禁止 | ●不安定な所でご使用にならないでください。ケガの原因になります。<br>●高温の場所や火気の近くではご使用にならないでください。変形・故障の原因になります。 | 禁止 | ●家庭用ですので、業務用としてご使用にならないでください。故障の原因になります。<br>●屋外ではご使用にならないでください。故障の原因になります。 |
| 取扱注意 | ●本体は清潔に保ってください。汚れは故障の原因になります。<br>●ブレードを外すときはゆっくりと行ってください。急に開けるとカップの中身が飛び出ることがあります。<br>●ご使用の前に、ブレードやふたがしっかりとはめ込まれていることをご確認ください。ケガ・故障の原因になります。<br>●異常音がある場合は、ブレードとカップの間に残留物がないかご確認ください。故障の原因になります。<br>●ゴムパッキンは正しく取り付けてください。液漏れ・ゴムパッキンの破損の原因になります。<br>●ホットケーキやマフィンなど、加熱すると膨張する材料をブレンドする場合は、ブレンダーカップを使用して、短時間でブレンドしてください。カップでブレンドすると材料が膨張し、漏れたり、カップが破損する恐れがあります。 | 取扱注意 | ●スムージーをつくるときや、氷を砕くときは、氷は家庭用冷蔵庫でつくった約 2.5cm 角以下のよく凍った角氷をご使用ください。（市販の氷は破損の原因になります。）また、カップ大・小およびブレンダーカップではなく、ドリンクカップをご使用ください。ブレンダーカップは破損する恐れがあります。氷の量は容器の 1/3 以下にし、短くプッシュを繰り返してください。<br>●冷凍フルーツは半解凍してからご使用ください。かたい材料など（氷なども含む）を入れたときは、ブレードが破損することがあります。ブレードを外したときに破損がないことを確認してください。（破損がある場合は食べないでください。）<br>●柑橘類（特に皮）のご使用はお控えください。柑橘類（特に皮）を使うと、強い酸により変色・割れなどの原因になります。<br>●ジューサーの使用時はまれに運転中に投入口より、材料が飛び出ることがあります。 |
| 禁止 | ●食品以外の材料を入れてご使用にならないでください。<br>●加熱した材料を調理する場合は、熱い状態では入れないでください。加熱後、十分に冷めてから（60℃以下になるまで待ってから）容器に入れてください。熱いまま入れると、ふたが外れ、やけどや破損の原因になります。 | 禁止 | ●食材がかたより、ブレードでかくはんされていない状態が続く場合は使用を中止し、食材が均等にブレードにあたるように動かしてください。（13ページ「上手な使い方のヒント」参照）かたよったまま使用すると、空転状態となり、ブレードの回転部を破損させる恐れがあります。<br>●材料は入れ過ぎないでください。ブレンダーカップは「MAX」の線までに、その他のカップは８分目以上材料を入れないでください。 |



## ⚠ 注意

| | | | |
|---|---|---|---|
| 取扱注意 | ●電子レンジで加熱する際には、必ずお使いの電子レンジの取扱説明書もよくお読みになってからご使用ください。<br>●電子レンジで加熱する際には、必ず電子レンジ用カップ（白色）、穴あきキャップ（穴小・白色）をご使用ください。それ以外のカップ（ブレンダーカップ、ドリンクカップなど）は電子レンジでご使用できません。油脂や糖分が多い食品は電子レンジ用カップでも加熱しないでください。容器が溶けることがあります。<br>●電子レンジ用カップにブレードを取り付けたまま電子レンジに絶対に入れないでください。密封容器のため、爆発の恐れがあります。 | 取扱注意 | ●電子レンジで加熱する際は加熱しすぎないでください。飲み物（牛乳、お酒、コーヒー、水など）や、生クリーム、油脂分の多い液体などは、加熱中や加熱後に食品を取り出す時に突然飛び散り、やけどの恐れ、食品（固体）などは発火する恐れがあります。レシピには電子レンジの使用時間は600W で記載されています。500W タイプの電子レンジをご使用の場合は［使用時間 ×1.2］を目安にしてください。<br>●電子レンジで加熱した後、カップからキャップを外す際は、やけどをしないように少し待って、ゆっくりと外してください。急に開けるとカップの中身が飛び出ることがあります。 |

## ご使用上の注意

●お客様の不注意による破損・故障・ケガ・事故・火災に対する責任は負いかねます。ご了承ください。
●取扱説明書の使用ガイドラインおよび指示が守られない場合、当社は一切の責任を負いかねます。
●ご使用前に、製品が破損していないか点検してください。
●本製品はおもちゃではありません。
●乳幼児の手の届く所や、ペットのそばではご使用にならないでください。
●付属品以外のものを本体に取り付けないでください。
●本製品は屋内で使用し、絶対に屋外ではご使用にならないでください。
●故障していたり、または故障と思われる場合はご使用にならないでください。

## 本製品の用途について

●本製品は一般家庭で個人が使用するために製造された製品です。業務用としてのご使用は絶対にしないでください。

## 保管と廃棄について

●本製品は安全で乾燥した場所に保管し、次のような場所には保管しないでください。
・極端に高温、低温になる場所　・ほこりや多湿の場所　・お子様の手の届く場所
・野外、直射日光のあたる場所　・油煙や湯気のあたる場所
●保管の際は、清潔に保ち、有害物質から遠ざけてください。
●保管の際は、必ず平らで安定した場所に保管してください。
●本製品を廃棄するときは、地域の行政・自治体の指示に従い、適切な方法で廃棄してください。

## 保守と点検について

●事故防止のため、当社が推奨、または販売している部品のみご使用ください。
●部品が破損、または紛失した場合は、当社にて修理をしてからご使用ください。
●故障、劣化、または火や化学物質で腐食した場合は、ご使用にならないでください。

# はじめに

マジックブレット デラックスをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。
マジックブレット デラックスは「きざむ」「おろす」「する」「まぜる」「くだく」「ひく」「あわだてる」といったお料理の下ごしらえを 1 台 7 役でこなす調理器具です。ワンプッシュ 10 秒で、調理時間を短縮。普段のお料理からデザート、ドリンク、離乳食など、さまざまなメニューにお使いいただけます。

本取扱説明書には、安全に効率よくお使いいただけるよう、安全上の注意事項や使用方法を記しております。ご使用前に必ずお読みください。

保証書は本書巻末にあります。
本書を紛失しないよう、いつでも手に取れる場所に保管してください。

## もくじ


安全にお使いいただくために ..... 2
はじめに ..... 6
マジックブレット デラックスの特長 ..... 7
本体・付属品について ..... 8
マジックブレット デラックスの使い方 ..... 10
上手な使い方のヒント ..... 13
ジューサーの使い方 ..... 14
基本的な調理方法 ..... 16
お手入れの仕方 ..... 18
故障かな？と思ったら ..... 20
10 秒クッキングレシピ ..... 21
- 自家製無添加ふりかけ／しゃぶしゃぶ用ごまだれ／自家製マヨネーズ ..... 21
- いわしのつみれ／海老しんじょ ..... 22
- プレーンオムレツ ..... 23
- 自家製生パン粉＆豆腐ハンバーグ／チキンサラダサンドイッチ ..... 24
- サルサディップ／レバーペースト ..... 25
- ベイクドチーズケーキ ..... 26
- チョコレートムース／玄米ドリンク ..... 27
- いちごバナナスムージー／マンゴースカッシュ ..... 28

別売アイテム ..... 29
保証とアフターサービス ..... 30
保証書・無料修理規定 ..... 31




# マジックブレット デラックスの特長

毎日のお料理をもっとカンタンに、もっとおいしく。マジックブレット デラックスは1台7役の活躍でメニューの幅をさらに広げます。

### Point 1 手間のかかる下ごしらえがカンタン&スピーディ

肉や魚、野菜などの下ごしらえに必要な
「きざむ」「おろす」「する」「まぜる」「くだく」「ひく」「あわだてる」が、
ワンプッシュたったの10秒。
調理時間を短縮でき、忙しいときも手早くお料理できます。

### Point 2 コンパクトなのに大容量。使い方もラクラク

カップにブレードをつけたら、本体にセットして、あとは押すだけ。
電源のオン・オフは、片手で加減できますので、
仕上がりは自由に調節可能です。
大容量（カップ大570ml）だから、一度にたっぷり使えます。

### Point 3 食材丸ごと料理や、離乳食づくりにも大活躍

食材を丸ごと使用した、栄養たっぷりのメニューも
手軽に作れます。
にんじんやりんごなど、自然素材を使用した
安心のベビーフードもあっという間にできるので、
子育てで忙しいときの離乳食作りもカンタンです。

### Point 4 使いやすい！便利機能がいっぱい

**そのまま電子レンジで加熱OK**

電子レンジ用カップと穴あきキャップ(穴小・白色)を使用すれば、食材をカップに入れたまま、電子レンジで加熱できます。ラップも不要。保存用キャップに付け替えれば、そのまま保存もできます。

**食器洗浄機でカンタンお手入れ**

カップとブレードは取り外して、簡単に洗えます。食器洗浄機を使用することもできます。
※食器洗浄機の取扱説明書をよくお読みの上、ご使用ください。

**ジューサーとしても使えます**

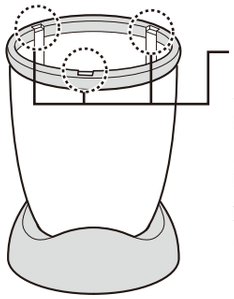
ブレンダーカップとフィルターを取り付け、押し込み棒を使えば、ジューサーに早変わり。野菜や果物を使用した、栄養豊富な自家製ジュースが楽しめます。

# 本体・付属品について

マジックブレット デラックス本体および付属品の名称と機能について説明します。
ご購入後は、はじめに付属品が揃っているかを確認してください。

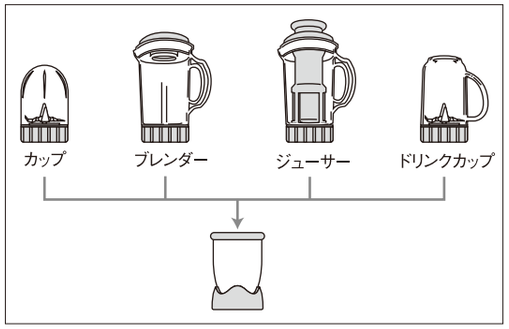
## ●本体

上部にカップやブレンダーカップ、ドリンクカップなどをセットし、用途に合わせて使い分けることができます。
ジューサーとして使うことも可能です。



### スイッチ

スイッチに合わせて本体の上にカップを置き、上から手で力を加えることで、電源が入り、モーターが作動します。動作を止めるときは、カップを押し付ける力をゆるめます。




## ●付属品

### クロスブレード／１個

大・小・電子レンジ用カップ・ドリンクカップ・ブレンダーカップ・ジューサーに使用します。

### フラットブレード／１個

大・小・電子レンジ用カップ・ドリンクカップに使用します。
※ブレンダーカップには使用しないでください。

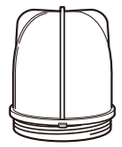
### 交換用ゴムパッキン／４個

クロスブレード・フラットブレードのゴムパッキンが劣化したときに交換します。
※交換方法は 19 ページ「ゴムパッキンの交換」をお読みください。

### カップ（小・透明）／１個

材料を混ぜたり、調理したり、保存するときに使用します。

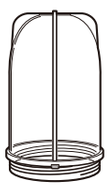
材質／メタクリルスチレン　容量／ 350ml
耐熱温度／ 80℃　耐冷温度／−20℃



### 電子レンジ用カップ（白色）／１個

電子レンジで使用できるカップです。

材質／ポリプロピレン　容量／ 350ml
耐熱温度／ 140℃　耐冷温度／−20℃



### カップ（大）／１個

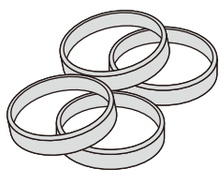
少し分量の多い材料を混ぜるときに使用します。

材質／メタクリルスチン　容量／ 570 ml
耐熱温度／ 80℃　耐冷温度／−20℃

### ドリンクカップ／４個

持ち手の付いたカップです。カラーリングを付ければ、そのままコップとして使用できます。

材質／ AS 樹脂　容量／ 530ml
耐熱温度／ 80℃　耐冷温度／−20℃



### カラーリング／４個

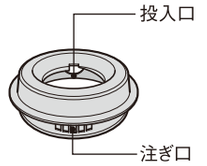
ドリンクカップの口に取り付けます。色は 4 色あります。

材質／ ABS 樹脂　耐熱温度／ 80℃
耐冷温度／−20℃

### ブレンダーカップ／１個

分量の多い材料を混ぜるときやジューサーのときに使用します。

材質／ AS 樹脂　容量／ 750 ml（Max 線）
耐熱温度：80℃




### ふた（黒）／１個

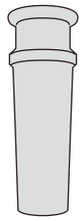
投入口は材料を入れるため、注ぎ口は液体になった材料を注ぐときに使用します。

材質／ ABS 樹脂　耐熱温度／ 80℃
耐冷温度／−20℃

### ふた（透明）／１個

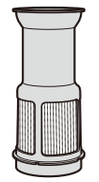
ブレンダーカップのふた（黒）の投入口をふさぐときに使用します。

材質／ AS 樹脂　耐熱温度／ 80℃
耐冷温度／−20℃



### 押し込み棒／１本

ジューサーで材料を押し込むときに使用します。



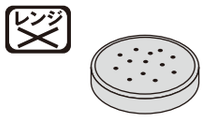
### フィルター／１本

ジューサーで材料をこして、ジュースを抽出するときに使用します。

### 保存用キャップ／２個

保存をする際にカップに取り付けて使用します。

材質／ ABS 樹脂 耐熱温度／ 80℃
耐冷温度／−20℃



### 穴あきキャップ（穴大・黒色）／１個

ふりかけやスパイスなどを振りかけるときに使用します。

材質／ ABS 樹脂　耐熱温度／ 80℃
耐冷温度／−20℃

### 穴あきキャップ（穴小・白色）／１個

スパイスなどを振りかけたり、電子レンジで食品を加熱するときに使用します。

材質／ポリプロピレン　耐熱温度／ 140℃
耐冷温度／−20℃

### 取扱説明書&レシピ／1冊

本書になります。

### マジックブレット デラックスを初めてお使いになる前に

- ブレードの回転部分に使用されている余分な油を取り除くため、水で薄めた中性洗剤をカップに入れて各ブレードを取り付けた後、10秒ほど回転させてください。その後、すすいでご使用ください。なお、この油は人体に影響はありません。
- 本体を除く全ての付属品は、水で薄めた中性洗剤で洗浄したあと、水洗いし、よく乾燥させてからご使用ください。

# マジックブレット デラックスの使い方

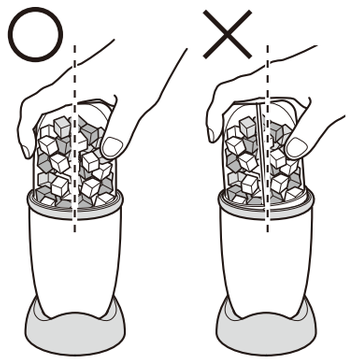
MAGIC BULLET DELUXE

## ⚠警告

・連続して1分以上作動させないでください。モーターやブレードの回転部が過熱し、故障の原因になります。次の使用までに十分な冷却時間をとってください。また、水分の少ない食材は運転時間を10秒以内にし、中の様子を確認しながらご使用ください。
・回転しているブレードの近くに手を近づけたり、道具を置いたりしないでください。また、電源プラグをコンセントに差し込んでいるときに、手や調理器具などで、本体のスイッチを押さないでください。

## ⚠注意

・斜めに押し付けた状態で電源を入れたりしないでください。また、ブレード回転中にカップの脱着はおこなわないでください。接続部が摩耗し、故障する恐れがあります。
・ブレード下面の本体との接続部が摩耗した場合は、新しいブレードをお買い求めください。摩耗した状態で使用すると、故障する恐れがあります。
・ご使用後はすぐにカップからブレードを外してください。中のものが漏れたり、カップが外れる恐れがあります。
・カップ内に食品を保存する場合は、保存用キャップを取り付けて冷蔵庫などで保存し、早めに消費してください。ブレードを付けたままでは保存しないでください。



## 基本的な組み立て方・使い方

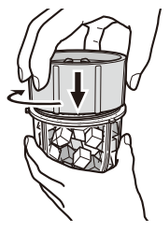
連続使用1分以内

### 1 材料を下準備する

材料は2cm角以下に切ります。火を通した材料は60℃以下まで十分に冷まします。

### 2 材料を入れ、ブレードを取り付ける

カップ（またはドリンクカップ）に材料を入れ、ブレードを時計回りに回して、中身が漏れないように、しっかりと締めてください。

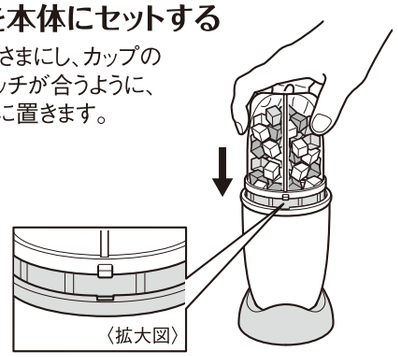


## ⚠注意

ブレードは、プラスチック部分を持って取り付けてください。刃には触れないようご注意ください。

### 3 電源プラグをコンセントに差し込み、カップを本体にセットする

カップを逆さまにし、カップのツメとスイッチが合うように、本体の上に置きます。




### 4 電源を入れる

垂直にカップを本体に押し付けている間、電源が入り、モーターが作動します。

## ⚠注意

食材がかたより、ブレードでかくはんされていない状態が続く場合は使用を中止し、食材が均等にブレードにあたるようにカップを動かしてください。（13ページ「上手な使い方のヒント」参照）



### 5 動作を止め、カップを取り外す

動作を止めるときは、カップを押し付ける力をゆるめてください。
カップを取り外す際は、そのまま垂直に引き上げてください。

### 6 調理された材料を取り出し、電源プラグをコンセントから抜く

ブレードにくっついている材料があれば軽く叩いてカップに落とし、ブレードを反時計回りに回して外します。へらなどで調理された材料を、取り出します。

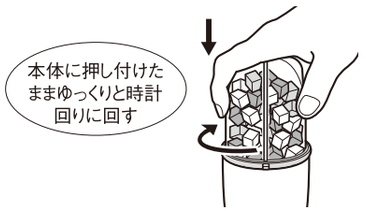
## ⚠注意

ブレードを外すときは刃には触れないようご注意ください。ケガの原因になります。

## 連続作動モード

連続使用1分以内

垂直にカップを本体に押し付けたまま、ゆっくりと時計回りに回すと、カップのツメが本体スイッチの下に固定されます。
手で押し付けなくても連続作動するので、ハンズフリーの操作に便利です。




### ●解除するときは

カップを反時計回りに回して、カップから手を離してください。

### 連続作動モードの時にブレードが止まってしまったときは

20ページ「故障かな?と思ったら」をご確認ください。

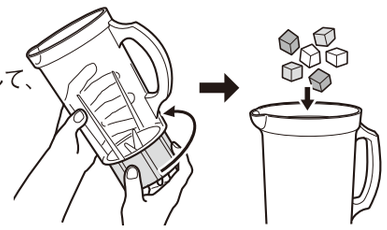
## 分量の多い材料を混ぜるときは

混ぜたい材料が多い場合は、ブレンダーカップを使用します。

### ●ブレンダーカップの組み立て方

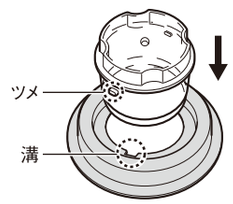
### 1 クロスブレードを取り付け、材料を入れる

クロスブレードを反時計回りに回して、しっかりと締めてください。



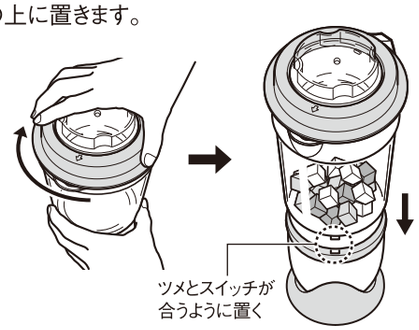
### 2 ふた(黒)にふた(透明)をはめる

ふた（黒)の投入口の溝とふた(透明)のツメと合わせ、ふた（透明)をはめ込みます。




### 3 ふた(黒)をはめ、本体にセットする

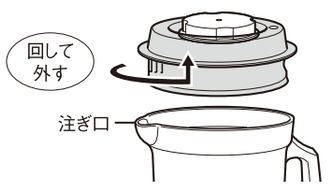
ふた（黒)を時計回りに回し、ふた（黒)の矢印と、ブレンダーカップの注ぎ口を合わせます。ブレンダーカップのツメとスイッチが合うように、本体の上に置きます。
※電源の入れ方、動作の止め方などは10～11ページ「基本的な組み立て方・使い方」をお読みください。




※ふたの外し方は15ページ「ふたの外し方」をご参照ください。

### ●ブレンダーカップから、調理された材料を取り出す

ご使用後、ホットケーキやパンの生地などの半固形物は、ふた（黒）をふた（透明）ごと外したあと、へらなどで取り出します。
ドリンクの場合は注ぎ口から取り出せます。

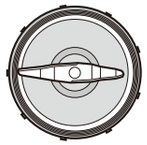


## 2種類のブレードで1台7役を実現

●クロスブレード

「きざむ」「まぜる」「おろす」「くだく」ためのブレードです。

| | |
|---|---|
| きざむ | 玉ねぎやにんじんなどの野菜、肉や魚などのミンチ、しょうがやにんにくなどの薬味など |
| まぜる | ホットケーキ、マフィン、パン生地、ドリンクなど |
| おろす | 大根おろし、山いも、チーズ、チョコレートなど |
| くだく | 氷、冷凍フルーツ、くるみなど |



●フラットブレード

「ひく」「する」「あわだてる」ためのブレードです。

| | |
|---|---|
| ひく | コーヒー、シナモンスティックなど |
| する | ゴマ、煮干、粒こしょうなど |
| あわだてる | 生クリーム、バターなど |

## 電子レンジ調理もOK

マジックブレット デラックスなら料理の準備はもちろん、調理も可能です。ご使用後、電子レンジ用カップ（白色）からブレードを外し、穴あきキャップ（穴小・白色）を取り付け、電子レンジに入れてください。

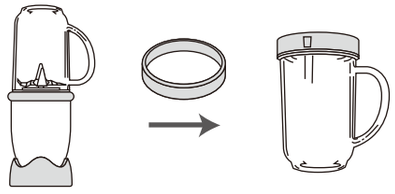
**⚠注意**

- 電子レンジ用カップ（白色）、穴あきキャップ（穴小・白色）以外のカップ、キャップを電子レンジでご使用にならないでください。
- 必ずお使いの電子レンジの取扱説明書もよくお読みになってから、ご使用ください。
- ブレードは金属でできています。電子レンジに入れないでください。
- 中身やカップは熱くなりますので、電子レンジから取り出す際は、やけどにご注意ください。電子レンジ使用後にキャップを外す際は、熱くなった中の材料が、まれに飛び出る場合がありますので、ご注意ください。

## 作ったドリンクをすぐ飲みたいときは

マジックブレット デラックスでドリンクカップをご使用後、ブレードとカラーリングを交換すれば、作ったドリンクをそのまま飲むことができます。色違いのカラーリングによって誰がどのドリンクかが分かりやすく、パーティーでも大活躍します。

※マジックブレット デラックスの使い方は
10〜11ページ「基本的な組み立て方・使い方」をお読みください。



**⚠注意**

ドリンクカップは電子レンジではご使用できません。

## 食材を保存したいときは

保存用キャップを各カップやドリンクカップにはめれば、食材を保存するときに便利です。ラップや容器を用意する必要はありません。

保存用キャップ

**⚠注意**

保存した食材を電子レンジで温めるときは、電子レンジカップ（白色）と穴あきキャップ（穴小・白色）を使用するか、電子レンジ用耐熱容器をご使用ください。

## 食材を振りかけたいときは

マジックブレット デラックスですった食材を振りかけるときは、穴あきキャップが便利です。

穴あきキャップ（穴大・黒色）・大きめの食材に

穴あきキャップ（穴小・白色）・スパイスなどに

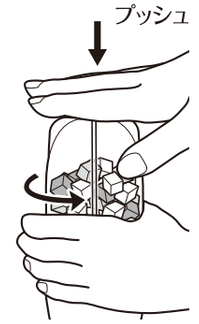


# 上手な使い方のヒント

MAGIC BULLET DELUXE

## 食材をきざみたい

プッシュ（押す）



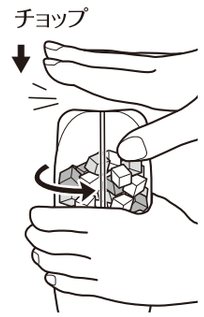

**Step1** 片手でカップを持ち、反時計回りの力をかけて、連続作動モードにならないようにします。

**Step2** もう片方の手でカップの底を軽く押します（プッシュ）。モーターの開始音がしたら、すぐに手を放します。

**Step3** カップの中身を確認しながら、材料がお好みの仕上がりになるまで、動作を繰り返します。

## 細かく食材をきざみたい（玉ねぎのみじん切りなど）

チョップ（たたく）



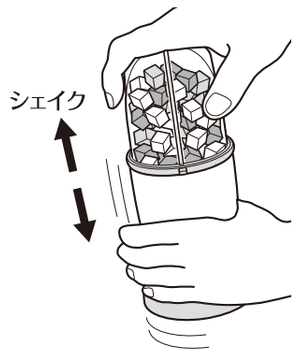

**Step1** 片手でカップを持ち、反時計回りの力をかけて、連続作動モードにならないようにします。

**Step2** もう片方の手でカップの底をすばやく軽くたたきます（チョップ）。モーターの音がしないぐらい短くポンポンとたたきます。

**Step3** カップの中身を確認しながら、材料がお好みの仕上がりになるまで、動作を繰り返します。

## すばやく全体をまぜたい

シェイク（ふってまぜる）



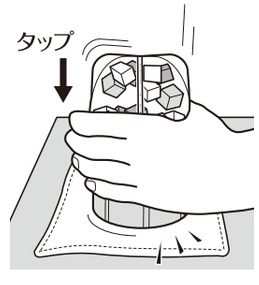

**Step1** 片手で本体を押さえ、もう片方の手でカップを押さえます。反時計回りの力をかけて、連続作動モードにならないようにします。

**Step2** 作動中のマジックブレット デラックスを、両手で上下に振り（シェイク）、中の材料が、まんべんなくブレードにあたるようにします。

**Step3** カップの中身を確認しながら、材料がお好みの仕上がりになるまで、動作を繰り返します。

## 粘着力のある食材をうまくまぜたい

タップ（とんとんと落とす）




**Step1** カップを本体から取り外し、タオルの上で軽くたたいて、材料をブレードの上に落とします（タップ）。

**Step2** 材料がブレード部分まで下がってきたら、カップを本体に戻して、作業を再開します。

**Step3** 作業中に材料がカップにくっついてきたら、Step1、2を繰り返します。

# ジューサーの使い方

フィルターと押し込み棒を使えば、マジックブレット デラックスがジューサーに早変わり。野菜や果物を使った栄養豊富な自家製ジュースをカンタンに作ることができます。

**⚠注意**
以下の「組み立て方」「使い方」をよくお読みになり、正しく組み立ててください。クロスブレードやふた（黒）などが正しく組み立てられていないと、容器が破損する恐れがあります。

## 組み立て方

### 1 材料を下準備する

野菜や果物などの材料を、2cm角以下に切ります。

**ポイント**
本製品は材料の水分をしぼり切る機能のあるジューサーではありません。水分の多い果物や野菜をご使用ください。水分の少ない材料は、水分の多いものと一緒にしぼってください。
●ジュース1杯をしぼる目安　りんごジュース1杯分（約150ml）…りんご400g（約2個分）

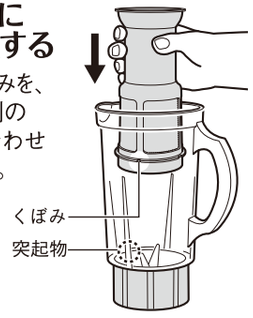
### 2 クロスブレードを取り付ける

ブレンダーカップにクロスブレードを取り付け、反時計回りに回して、しっかりと締めてください。

**⚠注意**
ジューサーとして使用する場合は、**必ずクロスブレードをご使用ください。**フラットブレードをご使用になると、容器が破損する恐れがあります。また、クロスブレードはプラスチック部分を持って取り付けてください。刃には触れないようご注意ください。

### 3 ブレンダーカップにフィルターを挿入する

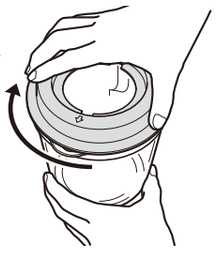
フィルターの4つのくぼみを、ブレンダーカップの内側の4つの突起部とかみ合わせるようにして挿入します。




### 4 ふた（黒）をはめる

ふた（黒）を時計回りに回し、ふた（黒）の矢印と、ブレンダーカップの注ぎ口を合わせます。

※ふた（黒）は、必ずご使用ください。ふたをせずにご使用になると押し込み棒がブレードにあたり、ケガや破損の原因となります。

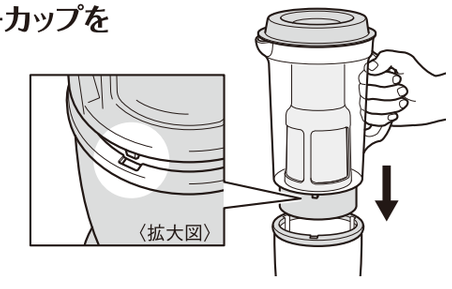


## 使い方

連続使用**1分以内**

### 5 電源プラグをコンセントに差し込み、ブレンダーカップを本体にセットする

ブレンダーカップのツメとスイッチが合うように、本体の上に置きます。



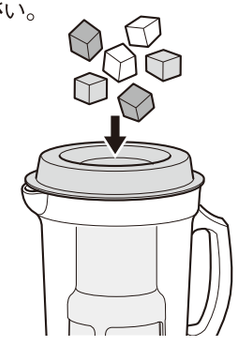



### 6 電源を入れ、連続作動モードにする

垂直にブレンダーカップを本体に押し付けたまま、ゆっくりと時計回りに回すと、ブレンダーカップのツメが本体スイッチの下に固定され、連続作動モードになります。

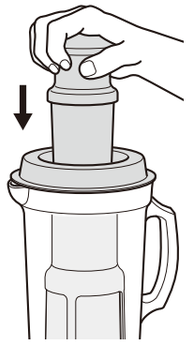
### 7 材料をフィルターの中に入れる

材料はフィルター内に少しずつ入れます。材料が細かくくだかれ、ペースト状になってきたら、フィルター内に押し込み棒を軽く押し込んでください。



### 8 押し込み棒を入れ、ジュースをしぼりきる

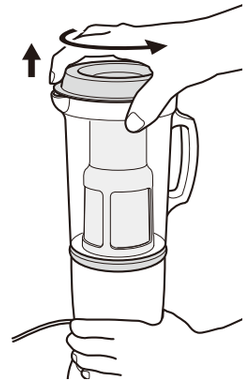
フィルター内に残っているペースト状の材料を押し込み棒で押し込み、極力ジュースをしぼりきります。ジュースをしぼった後のしぼりカスは、フィルター内に残ります。
※材料が少ないと押し込み棒でジュースをしぼれないことがあります。



**⚠注意**
**・連続して1分以上作動させないでください。**
・大きな材料を入れると、モーターに強い負荷が加わり、運転が停止することがあります。また、ペースト状にできない場合もあります。

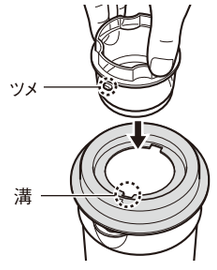
### 9 連続作動モードを解除する

ブレンダーカップを反時計回りに回して手を離し、連続作動モードを解除して動作を止めます。



### 10 カップを取り外し、ふた（透明）をはめる

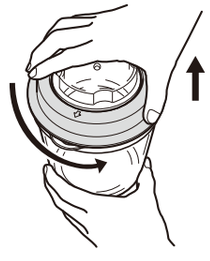
ブレンダーカップの取っ手を持ち、そのまま垂直に引き上げます。押し込み棒を引き上げ、ふた（透明）のツメと、ふた（黒）の投入口を合わせ、ふた（透明）をはめ込みます。




### 11 ジュースを注ぎ、電源プラグをコンセントから抜く

グラスなどの容器に、注ぎ口からジュースを注ぎます。

**●ふたの外し方**
ふた（黒）を反時計回りに回してから、上へ引き上げます。



# 基本的な調理方法

材料と調理方法によって、使用するブレードが異なります。
また、調理する前に下準備が必要なものがあります。以下の表を目安にして調理してください。

**⚠警告**

- 使用時間は1分以内（短時間使用でも合計1分以内）にしてください。1分を超えて使用すると、モーターやブレードの回転部が過熱し、故障の原因になります。続けて違う食材を調理する場合、モーターを冷却させるため、次の運転までに数分空ける必要があります。
- 水分の少ない食材や粘り気の多いミンチなどの食材は運転時間を10秒以内にし、中の様子を確認しながらご使用ください。
- カップの容量を超えた分量の材料を入れて、無理に調理しないでください。

＊材料は2cm角以下に細かく切ってください。
＊プッシュやチョップ、シェイク、タップの方法については13ページ「上手な使い方のヒント」をご参照ください。

| 調理方法 | 材料例 | 使用ブレード | 下ごしらえ・アドバイス |
|---|---|---|---|
| きざむ | 玉ねぎ、にんじん、キャベツなどの野菜 | クロスブレード | ●お好みの粗さになるまで、こまめにカップの中の様子を確認しながらプッシュしてください。<br>●玉ねぎなど水分の出やすい材料は、チョップで素早く軽くたたくようにします。（13ページ「上手な使い方のヒント」参照） |
| | 牛肉、豚肉、鶏肉、魚などのミンチ | | ●粘り気の多い食材は、プッシュやタップを利用してうまくブレードにあてると、素早くミンチにすることができます。スジの多い肉はミンチにできません。 |
| | しょうが、にんにく、ねぎ、パセリ、ハーブなどの薬味 | | ●カップの中の様子を確認しながら1回につき1～2秒作動させ、1～2秒休むを繰り返してください。 |
| まぜる | ホットケーキ、マフィン、パン生地、ドリンクなど | | ●**必ずブレンダーカップ**をご使用ください。<br>カップでブレンドすると材料が膨張し、漏れたり、カップが破損する恐れがあります。 |
| おろす | 大根おろし、山いもなど | | ●食材を2cm以下の角切りにしてカップ（小）に入れます。最初はタップでまんべんなく細かくなるように,その後は全体がよく混ざるまでシェイクを行えばなめらかな大根や山いものおろしができます。中心部が残る場合がありますが、取り除いてお召し上がりください。 |
| | チーズ、チョコレートなど | | ●カップの中の様子を確認しながら1回につき1～2秒作動させ、1～2秒休むを繰り返してください。 |



| 調理方法 | 材料例 | 使用ブレード | 下ごしらえ・アドバイス |
|---|---|---|---|
| ペーストをつくる | トマト、にんじん、りんごなど、スープやベビーフードの材料 | クロスブレード | ●カップの中の様子を確認しながら1回につき1～2秒作動させ、1～2秒休ませます。なめらかになるまで繰り返してください。 |
| ジュースをつくる | 野菜、果物全般 | | ●ジューサーとして使用する場合は**必ずクロスブレード**をご使用ください。<br>●皮を除き、種を取って、2cm以下に細かく切ってください。<br>●ジュースにするには、水分の多い材料がおすすめです。水分の少ない材料は水分の多いものと一緒に入れてください。 |
| くだく | 氷、冷凍フルーツ、くるみなど | | ●氷は家庭用冷蔵庫で作った約2.5cm以下のよく凍った角氷をご使用ください。<br>●冷凍フルーツは半解凍してからご使用ください。<br>●くるみなどの乾燥した物を使用する場合は、5～10秒以上は連続運転をしないでください。故障の原因となります。 |
| ひく | コーヒー、シナモンスティックなど | フラットブレード | ●1回につき1～2秒作動させ、1～2秒休むを繰り返してください。<br>●材料の状態を見て、出来上がりを判断してください。<br>●挽き方が細かいほど、コーヒーの味は濃くなります。マイルドな味にしたいときは粗く、エスプレッソのような濃さにしたいときは、細かいパウダーになるまで豆を挽いてください。 |
| する | ゴマ、煮干、粒こしょうなど | | ●カップの中の様子を確認しながら1回につき1～2秒作動させ、1～2秒休むを繰り返してください。 |
| あわだてる | 生クリーム、バターなど | | ●半だて状態で止めてください。時間をかけすぎると分離してホイップになりません。1～2秒作動させ、1～2秒休むを繰り返してください。<br>●動物性の生クリームを使うと、より素早くホイップクリームを作ることができます。 |

# お手入れの仕方

**⚠警告**

- お手入れを開始する前に、電源プラグがコンセントから抜けていることを、必ずご確認ください。
- ブレードに手が触れないよう、十分に注意しておこなってください。
- 本体は、水に浸したり、食器洗浄機に入れたりしないでください。モーターに水が入ると、誤作動したり、感電する恐れがあります。
- 電源コードが損傷していないかを定期的に点検してください。

## 本体のお手入れ

カップの中の液体が漏れて本体やスイッチに入ってしまったときは、以下のようにお手入れしてください。

1 電源プラグをコンセントから抜きます。

2 水で湿らせた布を使い、本体の中と外を拭いてください。

本体のスイッチが汚れでねばつくために、カップから手を放しても本体からうまく離れず、モーターが回転し続けることがあります。そのようなときは以下のようにしてください。

1 電源プラグをコンセントから抜きます。

2 水で湿らせた布を使い、スイッチ周りの汚れを取り除きます。その後、スイッチが自由に動くようになるまで、スイッチを上下に動かしてください。

## 付属品のお手入れ

カップ、ブレードなどの付属品は、そのまま食器洗浄機で洗うか、中性洗剤で洗ったあと十分にすすいで、よく乾かしてください。
ブレードは食器洗浄機で洗浄できます。ブレードを洗ったあと、ブレードの底についたゴムパッキンがしっかりついているかを確認してください。食器洗浄機の熱で、ゆるくなる場合があります。
（19ページ「ゴムパッキンの確認」参照）

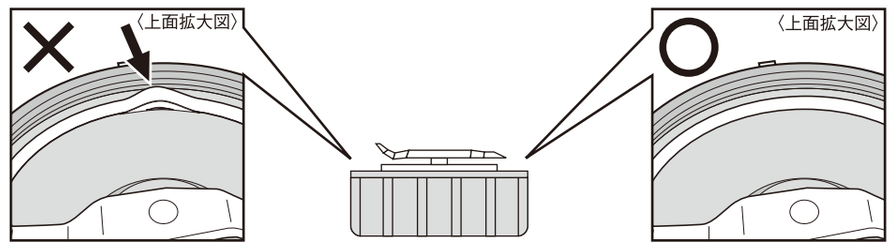
**⚠注意**

- 洗浄の際は60℃以下のお湯または水をご使用ください。60℃以上の高温のお湯を使用すると変形・変色の原因になります。
- 食器洗浄機は、8〜9ページ「本体･付属品について」の耐熱温度と、食器洗浄機の取扱説明書をよくお読みになってからご使用ください。



## ゴムパッキンの確認

ゴムパッキンがブレード回りの溝に正しく取り付けられているか、定期的にご確認ください。しっかり取り付けられていないと、液漏れやゴムパッキンの破損の原因になります。溝にしっかり奥まではまっているか、必ずご確認の上、ご使用ください。




ゴムパッキンが溝から浮いている場合は、指で押してはめ直してください。

クロスブレード
フラットブレード

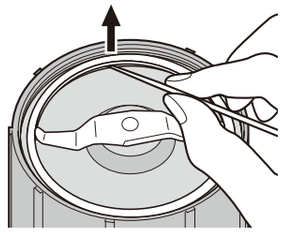
ゴムパッキンがしっかり奥まではまっているか、ご使用前にご確認ください。

## ゴムパッキンの交換

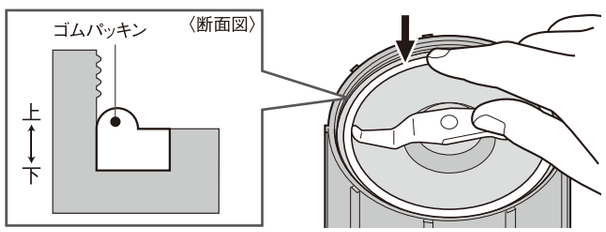
### ●交換の目安

ブレードをしっかりと締めているのに液漏れがするような場合は、ゴムパッキンの劣化が考えられますので、以下の手順で交換してください。

1 先の細い物（ピンなど）で古いゴムパッキンを取り出します。



2 新しいゴムパッキンの丸みのある側を上にして、ブレードの回りの溝にしっかり奥まで押しはめてください。




**⚠注意**

ゴムパッキンの交換の際は、ブレードの刃に触れてケガをしないように、十分に気をつけてください。

# 故障かな?と思ったら

| 症状 | 原因 | 処置方法 |
|---|---|---|
| ①スイッチを入れてもブレードが作動しない。 | ●ブレードに材料が詰まっている。<br>●材料を入れすぎる。<br>●材料が大きすぎる。 | ●ただちに電源プラグをコンセントから抜き、カップをそのまま垂直に引き上げ、本体から取り外します。ブレードを反時計回りに回して外します。(ブレンダーカップの場合はふた(黒)をふた(透明)ごと外します。ジューサーの場合は押し込み棒を引き上げます)<br>詰まった材料を取り除き、10～11ページ「基本的な組み立て方・使い方」「ブレンダーカップの組み立て方」、14～15ページ「ジューサーの組み立て方」にしたがって、正しく組み立て直してください。ブレードに障害物があるまま作動させると、モーターが破損する恐れがあります。<br>●材料を小さくする、量を減らすなどの処置をしてください。 |
| ②モーターの音がうるさくなった。振動がひどい。 | ●材料がかたよっている。 | ●材料を小さくする、量を減らす、作動時間を短くするなどの処置をしてください。 |
| ③カップをはずした後でもモーターが回転し続ける。 | ●本体が汚れている。 | ●電源プラグをコンセントから抜き、湿らせた布を使ってスイッチのまわりについた汚れを拭き取ってください。 |
| ④最初に使用すると油が出てきた。 | ●潤滑油がブレードの回転により飛び散った。 | ●ブレードの軸に少量の油が潤滑油として使用されています。最初は、余分な油がブレードの回転により飛び散ることがあります。食べても問題ありませんが、洗剤でよく洗ってからご使用ください。 |
| ⑤・使用中に運転が止まる。<br>・煙が出てきた | ●材料を入れすぎる。<br>●材料が大きすぎる。<br>●粘り気があるなど、モーターに負荷が大きい材料を入れた。 | ●モーターに強い負荷が加わると保護装置が働き、運転が止まることがありますが故障ではありません。(その際はうっすらと煙が出ることがあります)<br>●モーターの保護装置が作動した場合、①の処置方法により材料を取り除き、30分程度放置した後、再び電源を入れてください。<br>●材料を小さくする、量を減らすなどの処置をしてください。 |
| ⑥水が漏れてきた。 | ●ゴムパッキンが外れている。<br>●ゴムパッキンが磨耗している。<br>●温かいものを入れて、長時間放置した。 | ●ゴムパッキンを正しくセットしてください。<br>●ゴムパッキンを19ページ「ゴムパッキンの交換」の手順で交換してください。<br>●圧力(内圧上昇)により、ブレード軸部より漏れる場合があります。使用後はただちにブレードを外す、またはブレードを上向きに保管してください。 |
| ⑦・ブレードの回転部が変形した。<br>・煙が出てきた | ●空転状態が長く続いた。 | ●新しいブレードを購入(29ページ「別売アイテム」参照)、交換してください。 |





## 手作り調味料

手作りふりかけは香りも格別

### 自家製無添加ふりかけ

〈使用する道具〉フラットブレード　カップ(小・透明)　穴あきキャップ(穴大・黒色)

●材料〈2 人分〉

| | | | |
|---|---|---|---|
| 桜海老 | 6～8 尾 | 煮干し | 2～3 匹 |
| ごま | 小さじ 1 | | |
| 味付けのり | 2 枚 | | |

●作り方

1. すべての材料をカップ（小・透明）に入れて、フラットブレードを取り付けます。
2. 全体が粗い粉末状になるまで、カップの中の様子を確認しながらプッシュを繰り返します。
3. 穴あきキャップ(穴大・黒色)を取り付け、温かいごはんにふりかけていただきます。

Point ごはんにふりかけ、お茶を注げば「ヘルシーお茶漬け」の出来上がりです。

手作りの味で満足度アップ！

### しゃぶしゃぶ用ごまだれ

〈使用する道具〉フラットブレード　カップ(小・透明)

●材料〈2 人分〉

| | | | |
|---|---|---|---|
| 白ごま | 大さじ 3 | 酒・みそ | 各大さじ 1/2 |
| しょうゆ | 大さじ 2 | | |
| 酢 | 大さじ 2 | | |

●作り方

1. カップ（小・透明）にすべての材料を入れて、フラットブレードを取り付けます。
2. 全体がなめらかにまざるまでプッシュします。

Point お好みで材料にマヨネーズを加えると、味がまろやかになります。

手作りならではのヘルシーな味わい

### 自家製マヨネーズ

〈使用する道具〉フラットブレード　カップ(小・透明)

●材料〈2 人分〉

| | | | |
|---|---|---|---|
| 卵 | 1 個 | 酢 | 大さじ 2 |
| サラダ油 | 180ml | 練りからし | 小さじ1 |
| 塩 | 小さじ 1 | 砂糖 | 少々 |

●作り方

1. カップ（小・透明）に卵を入れて、フラットブレードを取り付け、白身と黄身がまんべんなくまざるまでプッシュします。
2. 1のカップ(小・透明)にサラダ油以外の材料を加え、全体がまざるまでプッシュします。
3. 2にサラダ油を少量ずつ6～7回に分けて加え、その都度数秒ずつプッシュします。
※一度にサラダ油を入れると分離してしまうので、少しずつ入れてください。
4. 全体がもったりとしてきたらできあがりです。

Point サラダ油の代わりに紅花油や植物油を使えば、コレステロール控えめでヘルシーなマヨネーズができます。

## お魚を使ったレシピ

DHA が豊富な

### いわしのつみれ

〈使用する道具〉 クロスブレード　カップ（大）

**●材料〈2 人分〉**

- いわし …… 2 尾（100g）
- しょうが（皮を除いたもの） …… 小 1/2 片
- ねぎ …… 1 本
- みそ …… 小さじ 1
- 片栗粉 …… 小さじ 1 1/2
- 卵黄 …… 1/2 個

**●作り方**

1. 皮・骨を取り除いたいわしをカップ（大）に入れ、クロスブレードを取り付けます。
2. 数回タップしながら、ペースト状になるまでカップの中の様子を確認しながらプッシュします。
3. 2のカップに薄切りにしたしょうが、2cm 角以下に切ったねぎを順に加えます。クロスブレードを取り付け、プッシュし、まぜ合わせます。
4. 3 をボウルに移し、みそ・片栗粉・卵黄を加え、混ぜます。
5. 好みの大きさに丸め、お好みで鍋物やお吸い物などに加えて、いただきます。

ふわふわ食感でおいしい

### 海老しんじょ

〈使用する道具〉 クロスブレード　カップ（大）

**●材料〈4 人分〉**

- えび（殻付き） …… 250g
- はんぺん …… 100g
- 卵白 …… 1 個分
- 片栗粉 …… 適量
- おろししょうが …… 1 片分
- 塩 …… 少々
- 揚げ油 …… 適量

**●作り方**

1. えびは殻をむいて背わたをとり、塩水で洗って水気を切り、2 ㎝角以下に切ります。
2. えびをカップ（大）に入れて、クロスブレードを取り付けます。プチプチした歯ごたえが残る程度にプッシュして、ボウルに移しておきます。
3. カップ（大）に残りの材料を入れてプッシュし、2 のボウルに入れ、混ぜ合わせます。
4. 3 を直径 4cm ぐらいに丸め、まわりに片栗粉をつけて 180℃の油でキツネ色になるまで揚げます。
5. お皿に盛り、お好みで塩を添えます。



作る前に10〜12ページ「マジックブレット デラックスの使い方」、13ページ「上手な使い方のヒント」をよくお読みください。



## 卵を使ったレシピ

カンタンアレンジでさまざまなタイプのオムレツになります

### プレーンオムレツ

〈使用する道具〉 クロスブレード　カップ（小・透明）

**●材料〈1〜2 人分〉**

- 卵 …… 3 個
- 牛乳 …… 大さじ 2
- 塩・こしょう …… 各少々

### ハムアンドチーズオムレツ（追加材料）

**●材料〈1〜2 人分〉**

- ハム …… 30g
- チーズ …… 15g

### ハワイアンオムレツ（追加材料）

**●材料〈1〜2 人分〉**

- ハム …… 20g
- パイナップル …… 15g
- マッシュルーム …… 1 個
- トマト …… 1/4 個
- チーズ …… 10g

### ベジタリアンオムレツ（追加材料）

**●材料〈1〜2 人分〉**

- マッシュルーム …… 1 個（10g）
- ピーマン …… 5g
- 玉ねぎ …… 10g
- トマト …… 1/4 個（35g）

### ウエスタンオムレツ（追加材料）

**●材料〈1〜2 人分〉**

- ハム …… 30g
- ピーマン …… 5g
- 玉ねぎ …… 10g
- チーズ …… 10g

**●作り方**

1. 基本のプレーンオムレツの材料とともに、2cm 角以下に切った追加材料をカップ（小）に入れ、クロスブレードを取り付けます。
2. 追加材料がお好みの粗さになるまで、カップの中の様子を確認しながら数回プッシュします。
3. フライパンにサラダ油（分量外）を熱し、2 を流し入れて、オムレツに焼き上げます。

**Point** 卵を冷蔵庫から出し、室温に戻してから作り始めると、フライパンにくっつきにくく、きれいに焼くことができます。

## お肉を使ったレシピ

さっぱりしたおいしさでローカロリー

### 自家製生パン粉&豆腐ハンバーグ

自家製生パン粉
〈使用する道具〉 フラットブレード　カップ（大）またはカップ（小・透明）

豆腐ハンバーグ
〈使用する道具〉 クロスブレード　カップ（大）

●材料〈4 人分〉

| | | | |
|---|---|---|---|
| 合挽き肉 | 100g | 自家製生パン粉 | 10g |
| 豆腐 | 1/4 丁（100g） | 塩・こしょう | 各少々 |
| 玉ねぎ | 1/2 個（100g） | サラダ油 | 適量 |

**●自家製生パン粉の作り方**

1. カップ（量によって大または小・透明）に適当な大きさにちぎったパンを入れて、フラットブレードを取り付けます。
2. お好みの粗さになるまでプッシュしてできあがりです。

**●豆腐ハンバーグの作り方**

1. 豆腐はよく水切りしておきます。
2. 玉ねぎは 2cm 角以下に切り、カップ（大）に入れ、クロスブレードを取り付け、チョップし、みじん切りにします。
3. 合挽き肉、自家製生パン粉、1 を 2 に加え、塩・こしょうを加え、さらに数秒プッシュします。
4. フライパンにサラダ油を熱し、スプーンなどで 3 を小判形に落とし入れて、両面をこんがりと焼きます。つけ合わせとともにお皿に盛り、お好みで大根おろしを添え、しょうゆをかけていただきます。

休日のランチにぴったり

### チキンサラダサンドイッチ

〈使用する道具〉 クロスブレード　カップ（大）

●材料〈4 人分〉

| | | | |
|---|---|---|---|
| 鶏もも肉 | 200g | くるみ | 大さじ 1 |
| 塩・こしょう | 各少々 | マヨネーズ | 大さじ 1～2 |
| ワイン | 小さじ 1 | パン | 4 枚 |
| 玉ねぎ | 1/8 個（25g） | | |

**●作り方**

1. 鶏もも肉は塩・こしょうをし、ワインをふります。
2. 1 を耐熱容器に入れ、ラップをして電子レンジ 600W で約 6 分 30 秒加熱して、中までしっかり火を通します。
3. 2 を 2cm 角以下に切り、十分に冷まします。
4. 玉ねぎは 2cm 角以下に切ります。
5. カップ（大）に 3 と 4、くるみ、マヨネーズを入れ、クロスブレードを取り付け、ペースト状になるまでプッシュします。
6. 5 をパンにのせていただきます。お好みでトマト、レタス、パセリなどものせてお召し上がりください。

Point トーストやグリーンサラダなど、さまざまな用途にお使いください。



作る前に10～12ページ「マジックブレット デラックスの使い方」、13ページ「上手な使い方のヒント」をよくお読みください。



## ディップ

陽気なピリ辛風味

### サルサディップ

〈使用する道具〉 クロスブレード　カップ（小・透明）

●材料〈4 人分〉

| | | | |
|---|---|---|---|
| 玉ねぎ | 1/4 個（50g） | にんにく | 1 片 |
| 青とうがらし | 少々 | 塩・こしょう | 各少々 |
| ミニトマト | 8～10 個 | | |
| または普通サイズのトマト 1 個（150g） | | | |

**●作り方**

1. すべての材料を 2cm 角以下に切り、カップ（大）に入れます。
   ※ミニトマト（または普通サイズのトマト）はあらかじめ種を除いておきます。
2. クロスブレードを取り付け、お好みの食感になるまで、カップの中の様子を確認しながらチョップします。
3. お好みでチップスなどにつけてお召し上がりください。

パンに付けて食べてもおいしい

### レバーペースト

〈使用する道具〉 クロスブレード　カップ（小・透明）　カップ（大）

●材料〈4 人分〉

| | | | |
|---|---|---|---|
| 鶏レバー | 200g | 赤ワイン | 大さじ 1 杯 |
| 牛乳 | 少々 | 黒粒こしょう | 10 粒 |
| 玉ねぎ | 1/2 個（100g） | パセリ | 1 枝 |
| にんにく | 1 片 | 生クリーム | 100cc |
| バター | 50g | 塩 | 少々 |

**●作り方**

1. レバーは余分な脂肪を除いて水でよく洗います。小さく切ってから、牛乳につけて臭みを取っておきます。
2. 玉ねぎは 2cm 角以下に切り、にんにくとともにカップ（小）に入れます。クロスブレードを取り付け、数回チョップしながらみじん切りにします。
3. フライパンにバターを熱し、2を炒めます。玉ねぎがしんなりしてきたら、レバーを加えてさらに炒めます。
4. レバーに火が通ったら、赤ワインを加えてひと炒めし、十分に冷まします。
5. カップ（大）に4と黒粒こしょう、パセリを入れて 5～6 秒プッシュします。
6. なめらかになったら生クリームを加えて、さらに 2～3 秒プッシュして、塩で味を調えます。

## デザート

チーズ好きにはたまらない

# ベイクドチーズケーキ

〈使用する道具〉 フラットブレード　クロスブレード　カップ（大）

●材料〈4 人分〉

| | |
|---|---|
| クリームチーズ | 200g |
| 卵 | 2 個 |
| 砂糖 | 80g |
| 生クリーム | 150ml |
| レモン汁 | 大さじ 1 |
| クッキー | 100g |
| 溶かしバター | 10g |

●作り方

1. オーブンをあらかじめ 170℃に熱しておきます。
2. クッキーをカップ（大）に入れ、クロスブレードを取り付け、数回プッシュして粗く砕きます。
3. 2 に溶かしバターを加え混ぜ、パイ皿にしきつめ、いったん冷蔵庫で冷やし固めます。
4. 残りの材料をカップ（大）に入れ、フラットブレードを取り付け、なめらかになるまでプッシュします。
5. 3 のパイ皿に、4 を注ぎます。
6. 170℃のオーブンで約 40 分、表面がきつね色になるまでこんがりと焼きます。
7. 粗熱がとれたら、型から取り出し、冷蔵庫で冷やします。
8. 冷蔵庫から取り出し、8 等分に切り分けます。ミントをのせればできあがりです。

Point 焼き上がりに、水で少し薄めたアンズジャムを表面に塗ると、まるでプロが作ったようなツヤがでます。



作る前に10～12ページ「マジックブレット デラックスの使い方」、13ページ「上手な使い方のヒント」をよくお読みください。



## デザート・ドリンク

柔らかくて濃厚なおいしさ

# チョコレートムース

〈使用する道具〉 フラットブレード　カップ（小・透明）

●材料〈1 人分〉

| | |
|---|---|
| 生クリーム | 50cc |
| チョコレートシロップ | 大さじ 2 |
| クラッカー | 適量 |

●作り方

1. 生クリームとチョコレートシロップをカップ（小）に入れ、フラットブレードを取り付け、なめらかになるまでプッシュします。
2. クラッカーを添え、1 をつけていただきます。

Point 生クリームを作る際は、2～3秒作動させ、2～3秒休むを繰り返してください。（17 ページ「基本的な調理方法」参照）

疲れたときは玄米パワー

# 玄米ドリンク

〈使用する道具〉 フラットブレード　カップ（大）

●材料〈1 人分〉

| | |
|---|---|
| 玄米 | 50g |
| 豆乳 | 200ml |
| 黒砂糖 | 20g |

●作り方

1. カップ（大）に軽く煎った玄米を入れて、フラットブレードを取り付け、玄米が粉末状になるまでカップの中の様子を確認しながらプッシュします。
2. 1 に黒砂糖と豆乳を加えて、だまがなくなるまでカップの中の様子を確認しながらプッシュします。

Point 玄米は、白米の 5 倍の食物繊維が含まれているので、便秘解消に効果があります。朝食の代わりにどうぞ。

# 保証とアフターサービス ※必ずお読みください

### ●保証書(31ページ)

保証書は、必ずお買い上げ日などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

### ●補修用性能部品の最低保有期間

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年間です。

※補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

### ●ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

### ●ブレードは消耗品となります。破損した場合は、部品としてご購入ください。

詳しくはカスタマーサービスセンターへお問い合わせください。

### ●修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、それでも異常のあるときには、運転を中止し、カスタマーサービスセンターに修理をご依頼ください。

保証期間中は
修理に関しましては、保証書をご提示ください。保証書の規定に従って当社が修理をいたします。修理時の送料は当社が負担いたします。

保証期間が過ぎているときは
修理によって使用可能となる場合は、ご希望により修理いたします。修理時の送料はお客様負担となります。

### ●修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代です。

技術料
故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。

部品代
修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

# 仕様

| | |
|---|---|
| 電　　源 | AC100V(50/60Hz) |
| 消 費 電 力 | 200W |
| 定 格 時 間 | 連続使用1分以内 |
| 定 格 容 量 | 750㎖(ブレンダーカップ) |

| | |
|---|---|
| 回　転　数 | 21500回/分 |
| 重量(本体のみ) | 約1.1kg |
| 寸法(本体のみ)幅 | 幅112mm × 高さ160mm |
| コ ー ド 長 さ | 約1.3m |



# 保証書・無料修理規定

## 保 証 書

ショップ ジャパン

この度は当社商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。
この保証書は、保証期間中に故障が発生しました場合には、下記の無料修理規定にしたがって無料修理を行うことをお約束するものです。
この製品が、万一保証期間内に故障しました場合は、**ショップジャパン修理受付センター**にご連絡願います。
保証期間内に限り無料にて修理をさせていただきます。(ご返送の際に発生する送料はお客様のご負担となります。)
※修理をご希望される場合、本書とマジックブレット デラックスのお買い上げ証明(お買い上げ明細書、レシート、領収書など)の提示が必要となりますので、保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

【品名:マジックブレット デラックス】

お客様ご氏名:　　様

ご購入日:　　年　　月　　日

保証期間: ご購入日より　1年間

お客様ご住所: 〒

お客様電話番号(購入時):

**この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明な点がありましたら裏面の当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。**

## 無 料 修 理 規 定

1. 取扱説明書・本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で故障した場合は保証期間内に限り無料修理いたします。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。
   (イ) 本書の提示がない場合。
   (ロ) お買い上げ明細書がない場合および本書の字句を書替えられた場合。
   (ハ) 使用上の誤り、または不当な修理・改造による故障および損傷。
   (ニ) お引渡し後の輸送・落下・水ぬれ等による故障および損傷。
   (ホ) 火災・公害・異常電圧および地震・落雷・風水害・その他の天変地異による故障および損傷。
   (ヘ) 過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
   (ト) 故障の原因が本機以外にある場合。
   (チ) 付属品等の消耗品の交換。
   (リ) 車輌船舶などに搭載されて生じた故障および損傷。
   (ヌ) 一般家庭用以外の用途(業務用など)で生じた故障および損傷。
   (ル) 取扱説明書に記載された「安全のご注意」を守られない場合の故障。
3. 直接修理窓口へ送付した場合の送料等や出張修理を行った場合の出張料等は、お客様の負担となります。
4. 消耗品は保証対象外となります。
5. 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
6. 保証に関して不明の点がありましたら、当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。
7. 本書は日本国内においてのみ有効です。
8. 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

### アフターサービス

1. 保証期間経過後の修理については、ご希望により有料で承ります。
2. 当社は、補修用性能部品を製造打ち切り後6年保有しています。
   注)補修用性能部品とは、その製品を保持するために必要な部品です。

**修理受付先**

ショップジャパン　修理受付センター
**☎0120-936-002**
受付時間　午前9時～午後9時(年末年始を除く)

**お問い合わせ先**

ショップジャパン カスタマーサービスセンター
**☎0120-096-013**
受付時間　午前9時～午後9時(年末年始を除く)

世界の「!」をお届けします
ショップ ジャパン
輸入/販売元
株式会社 オークローンマーケティング
〒461-0005 名古屋市東区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F
shopjapan.jp

## ドリンク

あまい香りに誘われる

### いちごバナナスムージー

〈使用する道具〉 クロスブレード　ドリンクカップ

●材料〈1 人分〉

| | |
|---|---|
| 生または冷凍いちご（冷凍いちごは解凍する） | 120g |
| バナナ | 1 本 |
| 氷（家庭用冷蔵庫で作った約 2.5cm 角以下） | 適量 |
| オレンジジュース | 50ml |

●作り方

1. バナナは皮をむいて 1cm 幅に切ります。いちごはへたを取ります。ドリンクカップにすべての材料を入れ、クロスブレードを取り付けます。
2. なめらかになるまでプッシュしたら、できあがりです。

Point
- 家庭用冷蔵庫で作った約 2.5cm 角以下の氷をご使用ください。
- 連続作動モードはおこなわず、プッシュを繰り返してご使用ください。
- カップ大・小およびブレンダーカップではなく、ドリンクカップをご使用ください。氷などを入れた場合、ブレンダーカップは破損する場合があります。

南国リゾート気分を満喫

### マンゴースカッシュ

〈使用する道具〉 クロスブレード　ドリンクカップ

●材料〈1 人分〉

| | |
|---|---|
| マンゴー | 1/2 個 |
| ガムシロップ | 適量 |
| 炭酸水 | 150cc |
| 氷（家庭用冷蔵庫で作った約 2.5cm 角以下） | 適量 |

●作り方

1. マンゴーは皮と種を除いて、実を 2cm 角以下に切ります。ドリンクカップに入れ、クロスブレードを取り付けます。5 ～ 6 秒プッシュし、ペースト状にします。
2. グラスに氷を入れ、炭酸水を注ぎ、1 を流し入れます。お好みでガムシロップを加えます。



# 別売アイテム

MAGIC BULLET DELUXE

マジックブレット デラックスには次のような別売アイテムがあります。別売アイテムに関するご質問は下記の「ショップジャパン カスタマーサービスセンター」までお問い合わせください。

| | 101品のとってもカンタンレシピ | 毎日使うための必須アイテム | |
|---|---|---|---|
| | | クロスブレード | フラットブレード |
| 商品名 | 「しあわせのキッチンノート 101」 | マジックブレット デラックス クロスブレード | マジックブレット デラックス フラットブレード |
| 内容 | 作りたかったあの料理をワンプッシュで! マジックブレット デラックスを使用した、とっておきの101品のレシピを紹介。和洋中、デザートからベビーフードまで、分かりやすく、使いやすい、レシピ集です。 | ●一品目ごとにブレードを洗う手間が省けたり、また予備としても重宝します。<br>●万能タイプの「クロスブレード」と、すりつぶしに最適な「フラットブレード」の2種類。 | |

ショップジャパン カスタマーサービスセンター
0120-096-013
受付時間 午前9時～午後9時（年末年始を除く）
[FAX] 0120-700-037　[E-mail] info@shopjapan.jp
24時間･365日受付